

VIII.ROČNÍK

**MEDOVINKA**

**ROKA**

**.... 2022 ....**



CELOSLOVENSKÁ SÚŤAŽ MEDOVINY

# ŠTATÚT



**Slovenský zväz včelárov**  
**si Vás dovoľuje pozvať na**  
**VIII. ročník celoslovenskej súťaže medoviny MEDOVINKA ROKA 2022,**  
**výstavisko Trenčín, 23.-34.4.2022**

**ORGANIZÁTOR**

Slovenský zväz včelárov

Predseda organizačného výboru: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Odborný garant: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Organizátor si vyhradzuje právo v prípade potreby zmeniť podmienky štatútu.

**1. PODMIENKY A DODANIE VZORIEK :**

Do súťaže možno prihlásiť všetky druhy medoviny podľa stanovených kategórií. Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 3ks fliaš v objeme 0,75l.

*Na každej fliaši musia byť uvedené nasledujúce údaje:*

- kategória,
- typ použitého medu (napr. agátový, repkový, medovicový, slnečnicový, zmiešaný med a iné),
- rok výroby,
- technológia výroby (či ide o varenú medovinu alebo výrobu za studena),
- množstvo vyrobenej medoviny,
- meno a adresa výrobcu (firmy),
- telefónny kontakt a email.

Všetky dodané vzorky sa stávajú majetkom usporiadateľa. V prípade získania víťazného ocenenia súťažiaci bezplatne dodá medovinu v množstve 4ks fliaš o objeme 0,75l na verejnú prehliadku. Organizátor odkúpi 2ks fliaš v objeme 0,75l na archiváciu v dohodnutej cene 6,00€/ks. Súťaže sa môže zúčastniť len medovina vyrobená v roku 2020 a nižšie (t.j. 2019, 2018, 2017...). Počet vzoriek od jedného výrobcu je neobmedzený. Prihlasovanie vzoriek je bezplatné. Za organizáciu súťaže a anonymitu zodpovedá garant degustácie a predseda organizačného výboru súťaže.

**2. SÚŤAŽNÚ MEDOVINU DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:**

Termín na odovzdanie vzoriek je od 16.1.2022 do 27.2.2022.

Osobný odber vzoriek - každú stredu od 15:30 do 17:00 hod. v kancelárii ZO SZV Nitra, Štefániková 50, Nitra (Mestská tržnica, 1. poschodie). Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava

Poštová adresa - Ing. Jozef Čápek, PhD., Pražská 11, 949 01 Nitra, alebo Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava.

Zodpovedná osoba: Ing. Jozef Čápek, PhD., tel.: 0904 34 00 94, email: jozef.capek@gmail.com

**3. SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE**

**1. kategória** - Tradičná medovina: ● **Classic**

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

● **Bariková** (drevený sud)

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

● **Archívna** (nad 3 roky)

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

**2. kategória** - Medovina ochutená: ● **Bylinná - korenená,**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom bylín, korenín/

● **Ovocná**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom ovocných štiav/

● **Melicitózna**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom bylín, korenín /

**\* medoviny nesmú obsahovať pridaný alkohol (destilát)!**

Organizátor si vyhradzuje právo podľa počtu a druhu dodaných súťažných vzoriek súťažné kategórie zlúčiť, rozdeliť na viac kategórií, ako aj zaradiť konkrétne vzorky do inej kategórie, než je v konkrétnom prípade navrhované výrobcom.

**Príklad označenia vzorky:**

1. kategória, classic, med zmiešaný, rok výroby 2019, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovo, tel.: 0900 000 000, email: ján.vcielka@gmail.sk (označenie vzoriek bude súčasťou prílohy). **Z toho jedna vzorka medoviny musí byť označená etiketou výrobcu z prednej strany.**

**4. HODNOTIE A OCENENIA**

Hodnotenie medovín bude realizované 100 bodovým systémom schváleným O. I. V. a Medzinárodnej únie enológov.

Podľa získaných bodov v rámci súťaže budú udelené ocenenia:

- Zlatá medaila – diplom (88 – 100 bodov)
- Strieborná medaila – diplom (85 – 87,99 bodov)
- Bronzová medaila – diplom (80 – 84,99 bodov)

Titul šampión výstavy získa vzorka, ktorá vyjde z rozstrelu o najlepšiu medovinu.

Zlatú medailu získa vzorka s najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Striebornú medailu získa vzorka s druhým najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Bronzovú medailu získa vzorka s tretím najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

**5. HODNOTIACE KOMISIE A ODBORNÁ DEGUSTÁCIA**

Hodnotiace komisie budú zložené z popredných profesionálov, enológov, výrobcov a znalcov medoviny. Každý člen komisie bude vzorky medoviny hodnotiť anonymne a samostatne. Predsedu hlavnej súťaže a predsedov hodnotiacich komisií menuje organizátor súťaže. Do súťaže o šampióna v jednotlivých kategóriách postúpia najvyššie hodnotené medoviny z každej komisie, v počte podľa rozhodnutia organizátora. O šampiónovi súťaže rozhodne komisia zvlášť na tento účel menovaná organizátorom.

Odborná degustácia sa uskutoční v piatok 11.3.2022 od 9:00 hod. v Kráľovej pri Senci.

**6. SAMOLEPKY MEDOVINKA ROKA 2022**

Samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ MEDAILA sú ochrannou známkou súťaže MEDOVINKA ROKA 2022 a sú udelené víťazom, ako je uvedené v bode č.4.

Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom MEDOVINKA ROKA 2022 podľa množstva vyrobenej dávky a na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu.

**Upozornenie:** svojvoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA ROKA 2022 je považované za porušenie štatútu a zasahovanie do práv usporiadateľa, následne vystavovateľ stráca nárok na účasť v nasledujúcom ročníku súťaže.

Nahlasovanie požadovaného počtu samolepiek pre víťazov:

Ing. Jozef Čápek, PhD., organizátor súťaže, tel.: 0904 34 00 94; e-mail: jozef.capek@gmail.com

**7. KATALÓG SÚŤAŽE, ZVEREJNENIE VÝSLEDKOV**

Katalóg súťaže bude obsahovať informácie o štatúte súťaže, súťažných vzorkách medovín, ich umiestnení v súťaži, o vystavovateľoch a členoch hodnotiacich komisií. Katalóg môže obsahovať aj ďalšie informácie o súťaži, histórii medoviny, včelárstva, organizátorovi a podporovateľoch súťaže a pod.

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA ROKA 2022 budú zverejnené na [www.vcelari.sk](http://www.vcelari.sk) a facebook: medovinka roka.

## **8. VYHODNOTENIE A CENY**

Vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 23.4.2022 o 10:00 hod. v Trenčíne

## **9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY**

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 23.-24. apríla 2022 o 10:00 hod. v Trenčíne.

Vstupné na verejnú degustáciu je bezplatné.

Katalóg a degustačný pohár s logom je pre vystavovateľa bezplatný. Cena katalógu a degustačného pohára s logom pre verejnosť je 3,00€. Ochutnávka medoviny bude možná len s označeným pohárom organizátora a počet ochutnaných vzoriek je neobmedzený.

## **10. INZERCIA V KATALÓGU MEDOVINKA ROKA 2022**

Katalóg – formát A5, tlač CMYK

Rozmery inzercie: A2 (148x210 mm + 5 mm spadavka)

Cenník inzercie: 1/4 strany 7,00€

1/2 strany 10,00€

1/1 strany 20,00€

Termín odovzdania vzoriek medoviny: do 27.2.2022

Hodnotenie vzoriek odbornými komisiami: 11.3.2022

Verejná degustácia medoviny: 23.-24.4.2022

Označenie vzorky:

<b>Súťaž MEDOVINKA ROKA 2022</b>	
Kategória:	
Typ použitého medu:	
Rok výroby:	
Technológia výroby:	
Množstvo vyrobenej medoviny:	
Meno a priezvisko:	
Adresa:	
Telefón:	
Email:	

<b>Súťaž MEDOVINKA ROKA 2022</b>	
VZOR	
Kategória:	1 kategória, classic
Typ použitého medu:	zmiešaný
Rok výroby:	2019
Technológia výroby:	varená
Množstvo vyrobenej medoviny:	105 lit.
Meno a priezvisko:	Ján Včielka
Adresa:	Agátová 16
Telefón:	900 00 Včeličkovo
Email:	ján.vcielka@gmail.com